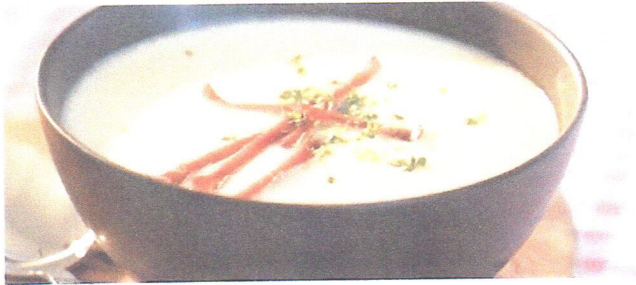


annemarie wildeisen's  
**KOCHEN**

## Sellerie-Limonen-Suppe

Autor: KOCHEN



### ZUTATEN

400 g Sellerie  
200 g Kartoffeln, mehligkochend  
1 Stück Limone  
1 Stück Zwiebel, mittel  
4 Esslöffel Olivenöl  
0.5 dl Noilly Prat, (trockener, französischer Wermut)  
1 dl Weisswein  
8 dl Gemüsebouillon  
50 g Bündnerfleisch  
1 Bund Petersilie  
1.5 dl Rahm  
Salz, Pfeffer

### Für den Kleinhaushalt

**2 Personen** Zutaten halbieren, jedoch ½ dl Noilly Prat verwenden.

**1 Person** Zutaten vierteln, jedoch ¼ dl Noilly Prat und ½ dl Weisswein verwenden.

### Info

Pro Portion

5 g	Eiweiss
11 g	Fett
8 g	Kohlenhydrate
166	kKalorien
695	kJoule
Purinarm	

### ZUBEREITUNG

Für 6–8 Personen als Vorspeise - Für 4 Personen als kleines Essen

1 Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schale der Limone dünn abreiben und den Saft auspressen. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

2 In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann Sellerie- und Kartoffelwürfel beifügen und Noilly Prat sowie Weisswein dazugliessen. Alles auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.

3 Die Bouillon, die Hälfte der Limonenschale und 2 Esslöffel Limonensaft beifügen. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse gut weich ist.

4 Inzwischen das Bündnerfleisch in feine Streifchen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

5 Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixerglas fein pürieren. Den Rahm beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten und je etwas Bündnerfleisch, Petersilie und restliche Limonenschale darüber streuen.